



Menús para grupos 2019

POLÍTICA DE RESERVAS

Estimados clientes, con el objetivo de garantizar la mejor organización del evento les rogamos presten atención a estos puntos importantes:

- ✓ Las reservas de grupos requieren una petición y confirmación vía mail.
- ✓ Para garantizar la reserva es imprescindible hacer un prepago antes del evento.
- ✓ Los menús de grupo requieren de una previsión, por este motivo necesitamos la confirmación de los segundos platos vía email con 3 días de antelación.
- ✓ Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero.
- ✓ Rogamos revisen condiciones de pago y política de cancelación en la última hoja más detalladas.

*Quedamos a su disposición para cualquier consulta
comercial@cacheiro.com - T. +34 93 301 32 55*



El Gran Café





Menú Petritxol

Para picar

Ensaladilla rusa de la casa
Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Pimientos de Padrón con flor de sal
Croquetas de jamón ibérico
Mejillones marinera

Plato principal

(a elegir con antelación)

Lingote de ternera con setas de temporada
○
Salmón a la brasa con parrillada de verduras

Postre

Crema catalana con carquiñolis de l'Empordà

Bodega

Desig Selecció especial D.O. Catalunya
Desig Selecció especial D.O. Catalunya

Agua mineral y café

PRECIO POR PERSONA: 27€ IVA INCLUIDO

*Menús no vàlidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal



Menú Princesa

Para picar

Surtido de embutidos catalanes artesanos
Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Burrata con tomate y albahaca
Croquetas de jamón ibérico
Risotto de ceps con nube de parmesano

Plato principal

(a elegir con antelación)

Bacalao con alioli sobre jugo de guisantes
o
Tagliata de ternera con wok de verduras

Postre

Coulant de chocolate con helado de avellana de Reus

Bodega

Desig Selecció especial D.O. Catalunya
Desig Selecció especial D.O. Catalunya

Agua mineral y café

PRECIO POR PERSONA: 32€ IVA INCLUIDO

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal



Menú Canuda

Para picar

Surtido de embutidos catalanes artesanos
Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Pimientos de Padrón con flor de sal
Buñuelos de bacalao
Gambas al ajillo
Patatas bravas con salsa especial

Plato principal

(a elegir con antelación)

Suquet de pescado de la lonja con gamba roja y mejillón
o
Pollito de grano en dos cocciones

Postre

Tatín de manzana con helado de vainilla

Bodega

Menganito D.O. Rueda (verdejo)
Viña Pomal Centenario Crianza D.O.Ca (tempranillo)

Agua mineral y café

PRECIO POR PERSONA: 36€ IVA INCLUIDO

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal



Menú Avinyó

Para picar

Jamón ibérico de bellota
Coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen
Tartar de atún con nuestro aliño especial
Verduras a la brasa con salsa romesco
Gambas al ajillo
Mejillones marinera

Plato principal

(a elegir con antelación)

Pulpo a la brasa con parmentier de patata
O
Solomillo de buey a la brasa con salsa de ceps

Postre

Brownie de chocolate con nueces

Bodega

Menganito D.O. Rueda (verdejo)
Viña Pomal Centenario Crianza D.O.Ca (tempranillo)

Agua mineral y café

PRECIO POR PERSONA: 40€ IVA INCLUIDO

*Menús no válidos durante el mes de diciembre y la primera semana de enero

*Incluye 1 botella de vino para cada 3 personas

*Estos menús son válidos siempre y cuando se pidan con una antelación de más de 3 días laborables

*En caso de intolerancia o alergia alimentaria comuníquelo a nuestro personal